

Braggot #3

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **22**
- SRM **18.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **206.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **125 L**
- Całkowita objętość zacieru **175 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	10 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	30 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	5 kg (5.6%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	5 kg (5.6%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	40 kg (44.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	400 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	200 g	5 min	7 %
Gotowanie	Lomik	100 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	3000 ml	Fermentis